

# Adobo filipino de setas: versión vegetariana

Tiempo total **30 Mins.** 15 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para el plato:

- 80 ml** de aceite vegetal
- 30 g** de ajo (6 dientes), cortado en láminas finas
- 300 g** de cebolla, cortada en gajos finos
- 1,5 kg** de setas shiitake, setas de ostra y champiñones, cortadas en tiras
- 6** hojas de laurel
- 200 ml** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
- 1,5 l** de caldo de verduras
- 50 ml** de vinagre de arroz
- 20 g** de azúcar de caña

### Adicionales:

- 1,5 kg** de arroz de grano largo (por ejemplo, basmati), cocido

### Para la guarnición:

- 100 g** de cebolleta; la parte blanca, cortada en rodajas finas y remojada en agua fría; la parte verde, cortada en trozos gruesos

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Caliente el aceite vegetal en una sartén grande y fría el ajo durante 3–4 minutos, hasta que esté dorado. Escúrralo sobre papel de cocina y reserve. Luego saltee la cebolla durante 2–3 minutos, hasta que quede transparente.

### Pasos 2

Añada las setas y saltéelas durante 6–7 minutos, hasta que estén ligeramente doradas y tiernas.

### Pasos 3

Incorpore las hojas de laurel, la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, el caldo de verduras, el vinagre de arroz y el azúcar de caña. Cocine a fuego bajo durante aproximadamente 15 minutos, removiendo ocasionalmente, hasta obtener una salsa espesa y ligeramente brillante.

### Pasos 4

Sirva la salsa de setas caliente sobre el arroz y espolvoree con la cebolleta y el ajo frito.